07/2012

Mod: G22/F23A4-N

Production code: 393079

Diamond
catering equipment

INHALT

I. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / ÜBERSICHTEN 2

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN 43

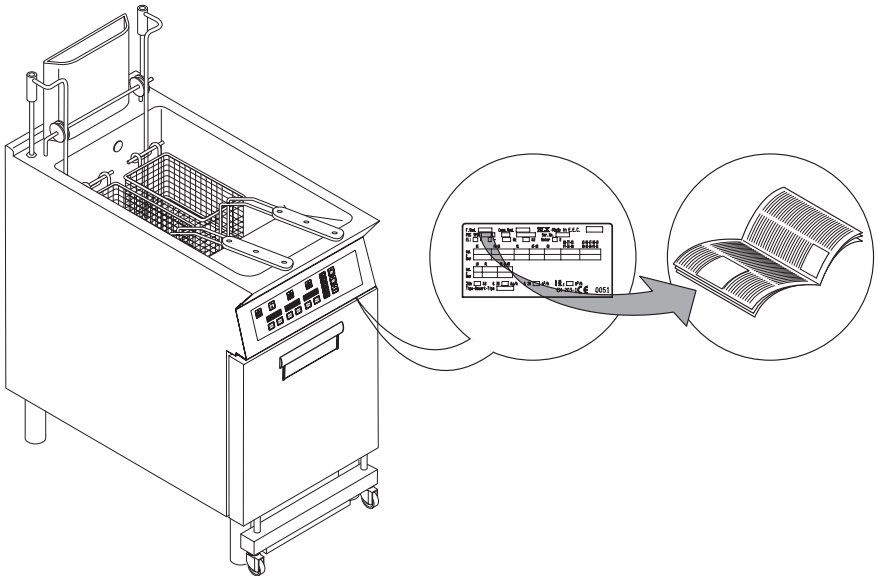
III. VORBEMERKUNG 44

IV. INSTALLATION 45
1. ALLGEMEINE HINWEISE 45
2. TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG 47
3. INSTALLATION UND MONTAGE 48
4. ABGASFÜHRUNG 49
5. ANSCHLÜSSE 49
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT 51
7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN 51

V. ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL DER MASCHINE 52
1. GEBRAUCH DER FRITTEUSE 52

VI. REINIGUNG UND WARTUNG 56
1. ALLGEMEINE SICHERHEITSBESTIMMUNGEN 56
2. NORMALER MASCHINENGEBRAUCH 57
3. REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE 58
4. ENTSORGUNG DER MASCHINE 60
5. BEILIEGENDE DOKUMENTATION 61

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG
Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte

MODELLE / TECHNISCHE DATEN		+9FRGD1JFE 400mm	+9FRGD1JFO 400mm	+9FRGD1JFP 400mm
Netzspannung	V	230	230	230
Elektr. Leistungsaufnahme	kW	0,3	0,3	0,3
Phasen	Anz.	1+N	1+N	1+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60
Querschnitt Netzkabel	mm2	1	1	1
Gasanschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"
Brenner	Anz.	2	2	2
Nennwärmeleistung	kW	25	25	25
Bautyp		A1	A1	A1

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte

MODELLE / TECHNISCHE DATEN		+9FRED1JFE 400mm	+9FRED1JFO 400mm	+9FRED1JFP 400mm
Netzspannung	V	400	400	400
Phasen	Anz.	3+N	3+N	3+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60
Max. Gesamtleistung	kW	18	18	18
Querschnitt Netzkabel	mm²	5	5	5

III. VORBEMERKUNG

Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden Anleitung genannt) liefert dem Benutzer nützliche Informationen für eine korrekte und sichere Vorgehensweise und erleichtert ihm die Bedienung der Maschine (im Folgenden einfach “Maschine” oder “Gerät” genannt). Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Maschinenleistungen in jeder Hinsicht zu optimieren und um Fehlhandlungen zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können. Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung , Reparatur und Entsorgung der Maschine betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die die Maschine beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit der Maschine autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Gerätes einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren. Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit es bei Bedarf jederzeit konsultiert werden kann. Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Ungewissheiten hinsichtlich des Maschinengebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle, die Ihnen gerne helfen werden, die Maschinenleistungen zu optimieren und den maximalen Wirkungsgrad zu erhalten. Es wird daran erinnert, dass bei der Maschinenbenutzung immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten sind. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass die Maschine immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden. Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.

IV. INSTALLATION

1. ALLGEMEINE HINWEISE

1.1 EINFÜHRUNG

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung der Maschine, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

1.2 ZULÄSSIGER GERÄTEGEBRAUCH

Das Gerät muss gemäß den Vorschriften und der einschlägigen Gesetzgebung für die Installation von Elektro- und Gasgeräten installiert werden.

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt und optimiert. Dieses Gerät wurde für das Kochen von Lebensmitteln entwickelt. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.

Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) benutzt werden, die körperlich, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder die nicht über entsprechende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, außer sie wurden durch eine verantwortliche Person entsprechend angeleitet und in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für unsachgemäße Verwendungen des Produktes ab.

1.3 ABNAHMEPRÜFUNG

Unsere Geräte wurden in Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen und Wirkungsgrade zu erzielen. Das Gerät wird betriebsbereit geliefert. Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung/ und Funktionsprüfung) werden durch die spezifischen Anlagen garantiert und bescheinigt.

1.4 BEGRIFFSBESTIMMUNGEN

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Fachpersonal
Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport der Maschine betraut ist.

Hersteller
Electrolux Professional SpA oder jede andere von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.

Bedienpersonal
Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Maschinengebrauch verbundenen Risiken informiert ist.

Techniker oder Kundendienst
Vom Hersteller ausgebildeter/geschulter Techniker, der aufgrund seiner beruflichen Ausbildung, Erfahrung, seiner spezifischen Schulung und seiner Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an der Maschine auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Gefahren zu erkennen und zu vermeiden. Seine beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.

Gefahr
Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.

Gefährliche Situation
Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.

Risiko
Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.

Schutzvorrichtungen
Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.

Schutzverkleidungen
Eine spezifische Maschinenkomponente, die mithilfe einer physischen Barriere den Bediener schützt.

Sicherheitsvorrichtung
Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene Vorrichtung), die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.

Kunde
Person, die die Maschine erworben hat und/oder betreibt und benutzt (z. B.: Firma, Unternehmer, Unternehmen).

Stromschlaggefahr
Auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

1.5 TYPOGRAPHISCHE KONVENTIONEN

Für den optimalen Gebrauch der Anleitung und folglich der Maschine empfiehlt sich eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch die folgenden Symbole verwendet:

ACHTUNG!
GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DES ARBEITSPERSONALS.

ACHTUNG!
STROMSCHLAGGEFAHR - GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

ACHTUNG!
GEFAHR VON MASCHINENSCHÄDEN.

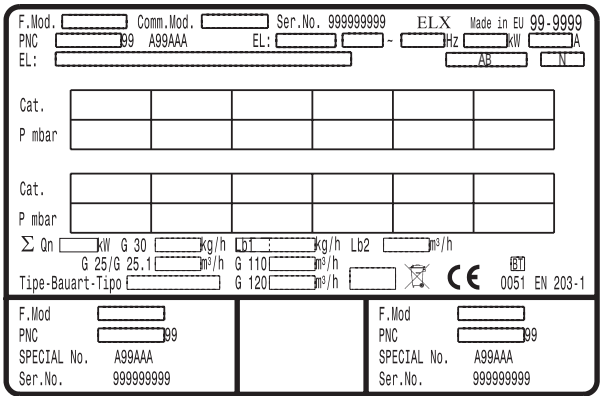
Im Text sind den Symbolen Sicherheitshinweise zugeordnet, die in kurzen Sätzen die Gefahrenart zusätzlich erläutern. Die Hinweise dienen der Sicherheit des Personals und tragen dazu bei, Schäden an der Maschine oder dem verarbeiteten Produkt zu vermeiden. Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Millimeterangaben.

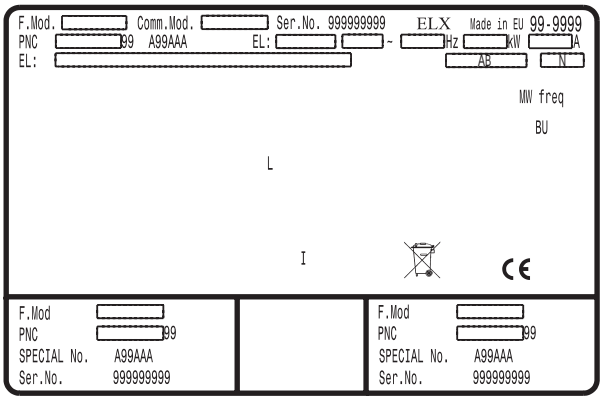
1.6 KENNDATEN DER MASCHINE UND DES HERSTELLERS

Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild:

GASGERÄTE



ELEKTROGERÄTE



Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

F.Mod ..... Herstellerbezeichnung des Produktes
Comm.Model ..... Handelsbezeichnung
PNC ..... Produktionscode
Ser.No ..... Seriennummer
El: ..... Anschlussspannung+Phase
Hz: ..... Netzfrequenz
kW: ..... Maximale Leistungsaufnahme
A ..... Stromaufnahme
Power unit El.: ..... Leistung
I ..... Schutz gegen Staub und Wasser
CE ..... CE-Kennzeichnung
AB ..... Zertifizierungs-Nummer
..... Gassicherheit
N ..... certification group
0051 ..... Benannte Stelle
EN 203-1 ..... EU-Norm
L ..... Logo INQ/GS
Cat ..... Gasart
Pmbar ..... Gasdruck

Electrolux Professional SpA
Viale Treviso, 15
33170 Pordenone
(Italy) ..... Hersteller

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

ACHTUNG!
Die "CE"-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.

ACHTUNG!
Beziehen Sie sich für alle Rückfragen beim Hersteller immer auf die Kenndaten der Maschine auf dem Schild mit der "CE"-Kennzeichnung (zum Beispiel: bei Ersatzteilbestellungen usw.).

ACHTUNG!
Bei Verschrottung der Maschine muss die "CE"-Kennzeichnung vernichtet werden.

1.7 GERÄTEKENNZEICHNUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte.
Den Code des gekauften Gerätes feststellen, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet.

1.8 URHEBERRECHTE

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für das Personal bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SPA an Dritte weitergegeben werden.

1.9 HAFTUNG

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:
• Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
• unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör kann den Maschinenbetrieb nachteilig beeinflussen und führt zum Verfall der Garantie);
• Eingriffe durch fachlich unqualifizierte Techniker;
• ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe;
• nachlässige Instandhaltung;
• unsachgemäßen Maschinengebrauch;
• außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
• Benutzung der Maschine durch ungeschultes und nicht ausgebildetes Personal;
• Nichtbeachtung der im Einsatzland der Maschine geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind. Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland der Maschine.
Electrolux Professional SPA lehnt jegliche Haftung für eventuelle Ungenauigkeiten in der Anleitung ab, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen sind.
Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Hersteller ggf. dem Kunden zusendet, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

1.10 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen der Maschine zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung tragen	Sicherheitsschuhe tragen	Schutzhandschuhe tragen	Augenschutz tragen	Kopfschutz tragen
Transport					
Handling					
Auspacken					
Montage					
Normaler Maschinengebrauch					
Einstellungen					
Normale Reinigung					
Außerordentliche Reinigung					
Wartung					
Demontage					
Verschrottung					

Legende:
- PSA VORGESEHEN
- PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN
- PSA NICHT VORGESEHEN

Die Handschuhe schützen die Hände während des **normalen Gebrauchs** vor heißen Geräteteilen oder heißen Speisen.

1.11 AUFBEWAHRUNG DER ANLEITUNG

Die Anleitung muss während der gesamten Lebenszeit der Maschine bis zu ihrer Verschrottung in einwandfreiem Zustand aufbewahrt werden.
Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing der Maschine muss die Anleitung dieselbe immer begleiten.

1.12 EMPFÄNGER DER ANLEITUNG

Die Anleitung richtet sich an:
- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- an das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- an den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- an das Bedienpersonal der Maschine;
- an die Techniker - an den technischen Kundendienst.

2. TRANSPORT, HANDLING UND LAGERUNG

2.1 EINFÜHRUNG

Der Transport (d. h. die Überführung der Maschine von einem Ort an einen anderen) und das Handling (d.h. der innerbetriebliche Transport der Maschine) müssen mithilfe von Hubmitteln geeigneter Tragfähigkeit erfolgen.

ACHTUNG!
Angesichts der Maschinenabmessungen ist es möglich, die Maschinen beim Transport, Handling und Einlagern übereinander zu stapeln, sofern die Angaben auf dem Aufkleber auf der Verpackung beachtet werden.

Der Transport, das Handling und die Lagerung der Maschine darf nur von Fachpersonal ausgeführt werden, das:
- über eine spezifische technische Ausbildung und Erfahrung verfügt;
- die Sicherheitsvorschriften und die gesetzlichen Bestimmungen des Fachbereichs kennt;
- über Kenntnisse der allgemeinen Sicherheitsbestimmungen verfügt;
- die für die auszuführende Arbeit geeignete persönliche Schutzausrüstung trägt;
- fähig ist, mögliche Gefahren zu erkennen und zu vermeiden.

2.2 TRANSPORT: ANWEISUNGEN FÜR DEN FRACHTFÜHRER

ACHTUNG!
Es ist verboten, sich während des Be- und Entladens unter schwebenden Lasten aufzuhalten. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.

ACHTUNG!
Das Maschinengewicht allein reicht nicht aus, um die Maschine im Gleichgewicht zu halten. Die Last kann sich beim Transport verlagern:
- beim Bremsen;
- bei der Beschleunigung;
- in einer Kurve;
- auf holprigen Straßen.

2.3 HANDLING

Für das Entladen und die Lagerung der Maschine einen geeigneten Ort mit ebenem Fußboden vorbereiten.

2.4 ANWEISUNGEN FÜR DAS HANDLING

Halten Sie für ein sicheres Heben der Maschine folgende Vorsichtsmaßnahmen ein:
• Benutzen Sie Ausrüstungen mit geeigneten Eigenschaften und ausreichender Tragfähigkeit (z. B.: Gabelstapler oder Elektrogabelhubwagen);
• bedecken Sie scharfe Kanten.
Vor dem Anheben:
• vergewissern Sie sich, dass sich alle Arbeiter in sicherer Entfernung befinden und verhindern Sie, dass unbefugte Personen den Arbeitsbereich betreten können;
• kontrollieren Sie die Stabilität der Last;
• stellen Sie sicher, dass während des Anhebens kein Material herunterfallen kann. Vertikale Bewegungen ausführen, um Stöße zu vermeiden;
• heben Sie die Maschine beim Versetzen so wenig wie möglich an.

ACHTUNG!
Es ist verboten, die Maschine an den abnehmbaren oder an nicht ausreichend haltbaren Teilen anzuheben, wie: Schutzabdeckungen, Kabelführungen, pneumatischen Bauteilen usw.

2.5 VERFAHREN DER MASCHINE
Der Fahrer des Hubmittels muss:
• einen guten Überblick über die zu fahrende Strecke haben;
• die Fahrt bei gefährlichen Situationen unterbrechen können.

ACHTUNG!
Während des Transports darf das Gerät weder geschoben noch gezogen werden, um ein Umkippen zu vermeiden.

2.6 ABSETZEN DER LAST
Vor dem Absetzen der Last sicherstellen, dass die Durchfahrt frei und der Fußboden eben ist und eine für die Last ausreichende Tragfähigkeit aufweist. Das Gerät von der Holzpalette nehmen, auf einer Seite abladen und anschließend auf die Erde gleiten lassen.

2.7 LAGERUNG
Die Maschine und/oder ihre Teile müssen gegen Feuchtigkeit geschützt in einem trockenen, vibrationsfreien Raum mit einer nicht aggressiven Atmosphäre und einer Temperatur von -10°C bis 50°C gelagert werden. Der Lagerraum muss über eine horizontale ebene Auflagefläche verfügen, um Verformungen der Maschine oder Beschädigungen der Stützfüße zu vermeiden.

ACHTUNG!
Die Aufstellung, die Montage und der Abbau der Maschine dürfen nur von Fachkräften ausgeführt werden.

ACHTUNG!
Die mit der Maschine gelieferten Ausstattungen dürfen nicht verändert werden. Eventuell verloren gegangene oder defekte Teile müssen durch Originalteile ersetzt werden.

3 . INSTALLATION UND MONTAGE
Zur Gewährleistung des korrekten Betriebs des Gerätes und seines Gebrauchs unter Sicherheitsbedingungen müssen folgende Anweisungen dieses Abschnitts gewissenhaft befolgt werden.

ACHTUNG!
Die unten genannten Tätigkeiten müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften ausgeführt werden, sowohl hinsichtlich der verwendeten Hilfsmittel als auch hinsichtlich der Art der Durchführung.

ACHTUNG!
Vor dem Transport des Gerätes sicherstellen, dass die Hubleistung des verwendeten Hubmittels dem Gewicht des Gerätes angemessen ist.

3.1 VORBEREITUNGEN ZU LASTEN DES KUNDEN
Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:
- Vorrüstung eines hochempfindlichen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalters mit manueller Rückstellung. Die Informationen zum elektrischen Anschluss finden sich im Abschnitt 5.2 “Elektrischer Anschluss”.
- Überprüfung der Ebenheit des Gerätestandorts.
- In Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung für den Anschluss an das Stromnetz.
- Anschluss an geeignete Erdungsanlage (Abs. 5.2.3)
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.

3.2 TECHNISCHE FREIRÄUME DER MASCHINE
Um die Maschine sind ausreichende Freiräume (für Reparaturen, Instandhaltung usw.) zu lassen. Die Maße sind zu erhöhen, falls die Durchgänge für die Durchfahrt anderer Ausrüstungen und/oder Mittel benutzt werden oder als Fluchtwege des Arbeitsplatzes dienen.

BRANDGEFAHR - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und reinigen Sie diesen von Brennstoffen.
Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.
Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.
Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das “Wohlergehen” des Küchenpersonals zu berücksichtigen.
Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung.
Verdecken Sie das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät aufgestellt wurde, nicht.
Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken. Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

3.3 AUFSTELLUNG
Aus dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor.
Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.
Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.
Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
Bei der Installation des Gerätes sämtliche für diesen Arbeitsgang vorgesehenen Sicherheitsmaßnahmen treffen, einschließlich der Vorkehrungen zur Brandverhütung.
Wird das Gerät in einer Umgebung mit korrosiven Stoffen (Chlor usw.) aufgestellt, ist es ratsam, auf die Edelstahlflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen. Die Maschine darf erst dann an den Installationsort überführt und von der Palette genommen werden, wenn sie installiert wird.

Installation der Maschine:
• Die Maschine an dem gewählten Standort aufstellen;
• die Höhe und planebene Ausrichtung mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße regulieren und gleichzeitig prüfen, ob sich die Tür schließen lässt

HINWEIS
PERMANENTER ANSCHLUSS: Die in Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung muss auch nach der Aufstellung des Gerätes am Installationsort zugänglich sein.
• Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung wie folgt entfernen:
- Durchschneiden Sie die Verpackungsbänder und entfernen Sie die Schutzfolie.
Achten Sie darauf, die Geräteoberflächen nicht mit den eventuell verwendeten Scheren oder Klingen zu zerkratzen;
- nehmen Sie die Schutzecken aus Polystyrol und die vertikalen Schutzvorrichtungen ab. Bei Geräten mit Möbel aus Edelstahl die Schutzfolie sehr langsam abziehen, ohne sie zu zerreißen, um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel. Lösungsmittelreste mit einem nassen Tuch aufnehmen, dann sorgfältig abtrocknen. Es empfiehlt sich, auf alle Edelstahloberflächen mit einem in Vaselinöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen.

3.4. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Bei der Entsorgung der Verpackungen die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich. Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die Kunststoffteile, die eventuell wiederverwertet werden, sind auf folgende Weise gekennzeichnet:

PE
Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Hülle mit Anleitungen

PP
Polypropylen: Verpackungsbänder

PS
PS - Hartschaum: Schutzecken

Die Holz- und Kartonteile können gemäß den geltenden Vorschriften im Einsatzland der Maschine entsorgt werden.

3.5. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr. Die Anweisungen sind dem entsprechenden Zubehör beigelegt (F206210).

3.6. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.
- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.

HINWEIS: Bei Einzelgeräten oder bei Kopfgeräten einer Installation (bei denen das Verbindungsplättchen nicht verwendet wird) den mitgelieferten Verschlussstöpsel "T" (Abb. 1G) in die seitlichen Aufnahmen der Rückwand einsetzen. Den Stöpsel mit der Blechschraube der Ausstattung festziehen.

3.7 MONTAGE UND ZUSAMMENSCHLUSS DER TISCHGERÄTE AUF UNTERBAU, BACKOFEN, TRÄGERN FÜR BRÜCKEN- ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN

Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.8 ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1 ABGASFÜHRUNG FÜR GERÄTE DES TYPS "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

4.2 GERÄTE DES TYPS "B"

(entsprechend der Definition in der Technischen Regel des DVGW, Arbeitsblatt G634: 1998)
Falls auf dem Typenschild des Gerätes nur die Bauart Axx angegeben ist, wird erklärt, dass diese Geräte nicht direkt an einen Kamin oder eine ins Freie führende Abgasleitung angeschlossen werden darf. Das Gerät kann jedoch unter einer Abzugshaube oder einem ähnlichen Abzugssystem der Verbrennungsgase installiert werden.

5. ANSCHLÜSSE

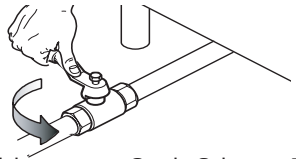
Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
Entnehmen Sie aus den Installationsplänen die Position der Verbrauchereingänge, die für dieses Gerät vorgesehen sind:
- GAS (ø1/2" M ISO 7/1)
- ELEKTRISCHER STROM

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel.

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

• **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschilds überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube "N" des Druckanschlusses entfernen und das Manometer "O" (Abb. 2A und 2B) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Betriebsanleitung) vergleichen
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druck außerhalb des in Tab. A angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. In diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen.

5.1.3 GASDRUCKREGLER

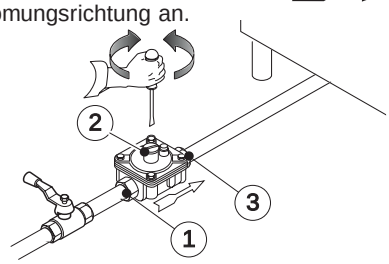
- Die Gasversorgungsleitung muss einen ausreichenden Querschnitt aufweisen, um den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten.

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "**1**" Gasanschluss bauseitig.
- "**2**" Druckregler;
- "**3**" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (⇨) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. (20mbar) eingestellt.

5.1.4 AUSTRITTSDRUCK AM GASVENTIL

- Die Dichtschraube vom Druckanschluss „B" entfernen und das Rohr des Manometers anschließen (Abb. 2A).
- Das Gerät an eine Gasversorgung mit dem korrekten Nenndruck anschließen, siehe hierzu Abschnitt 5.1.3.
- Die Fritteuse nach den Vorgaben in Kapitel „Anweisungen für den Benutzer" in Betrieb nehmen.
- Die Stellschraube des Gasventil-Austrittsrucks „D" im Uhrzeigersinn drehen, um den Druck zu erhöhen und gegen den Urzeigersinn drehen, um ihn zu reduzieren, siehe hierzu die Angaben der Düsentabelle (Tab. B).

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube "A" ausdrehen und den Luftring "E" auf den Abstand "H" gemäß Tab B einstellen, die Schraube "A" wieder anziehen und mit dem Lack versiegeln (Abb. 3A) einstellen.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle B „Technische Daten/Düsen" gibt den Düsentyp an, durch den die werkseits installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt). Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Check	**Ok**
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3A)

- Schraube "A" lösen und Düse "C" ausschrauben.
- Düse und Lüfter entnehmen.
- Düse "C" gemäß der folgenden Düsentabelle gegen die für die gewählte Gasart geeignete Düse austauschen (Tab.B).
- Der Düsendurchmesser ist in 1/100 mm auf dem Düsenkörperangegeben.

• Düse "C" in den Lüfter "E" einsetzen, diezusammengesetzten Bauteile in die vorgesehene Position bringen und die Düse bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DÜSE DES ZÜNDBRENNERS

- Die Schraubverbindung „H" ausdrehen und die Düse „G" durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb. 3B).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H" wieder festdrehen.

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. A).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

ACHTUNG!
Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich durch einen Elektriker ausgeführt werden.

Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art das Gerät von der elektrischen Stromversorgung trennen und den Netzstecker behutsam ziehen.

HINWEIS! Vor dem Anschluss **bitte überprüfen, ob**:
- Netzspannung und -frequenz den Werten auf dem Typenschild entsprechen und ein Erdungskontakt vorhanden ist.
- Die elektrische Anlage für die effektive Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt ist und ob die Anlage fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Einsatzlandes der Maschine ausgeführt ist.
- Zwischen Netzkabel und Stromnetz ein auf die am Leistungsschild angegebene Stromaufnahme ausgelegter Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter installiert ist, der den einschlägigen Bestimmungen entspricht und dessen Kontaktöffnungsweite eine vollständige Trennung vom Stromnetz entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Für die richtige Bemessung des Schalters die auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebene Stromaufnahme berücksichtigen.

• Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Befestigungsschrauben lösen und die Bedienblende des Geräts abnehmen (Abb. 4A 1-2).
• Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
• Das Netzkabel mit der Kabelklemme befestigen.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.
• Nach erfolgtem Anschluss sicherstellen, dass die Betriebsspannung bei laufender Maschine vom Nennwert der Spannung um nicht mehr als ± 10% abweicht.
• Die Installation sieht ebenfalls den Einbau einer für Wartungseingriffe in Aus-Stellung verriegelbaren Vorrichtung vor.

5.2.2. NETZKABEL
Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

Ein eventuell beschädigtes Netzkabel darf zur Vermeidung von ernsthaften Gefahren nur vom Kundendienst oder einer Fachkraft ausgewechselt werden.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der vorliegenden Anweisungen oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN
Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT
Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines vorbestimmten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG
- Warten, bis das Gerät abkühlt: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Die rote Taste auf dem Sicherheitsthermostat drücken.

HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN
Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtheitsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendung der Arbeiten dem Benutzer den Gebrauch des Gerätes erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

V. ANWEISUNGEN FÜR DAS BEDIENPERSONAL DER MASCHINE

1. GEBRAUCH DER FRITTEUSE

Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen

- Dieses Gerät ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und muss durch eigens geschultes Personal bedient werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen.
- Dieses Gerät wurde für das Frittieren von Speisen in Fett und Öl entwickelt und darf ausschließlich hierfür benutzt werden. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Bevor das Becken mit Öl gefüllt wird, sicherstellen, dass es kein Wasser enthält.
- Das Becken bis zur Kerbe in der Beckenrückwand für max. Ölstand mit Öl befüllen.
- Fett nach Abschluss des Frittierens nicht in der Wanne belassen.
- Öl nachfüllen, sobald der Ölstand unter die Kerbe für minimalen Ölstand sinkt (Brandgefahr).
- Besonders große und nicht abgetropfte Speisen können heiße Ölspritzer verursachen.
- **Achtung!** Das Gerät nicht leer in Betrieb nehmen.

TEMPERATUREINSTELLUNG FRITEUSE

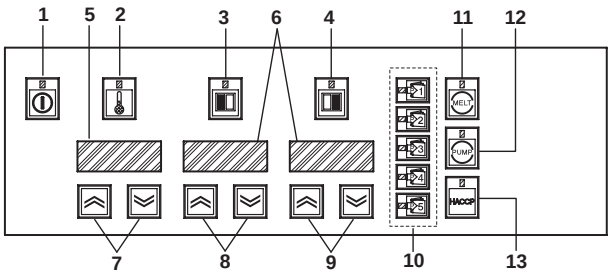
ART DES FRITIERGUTES:	TEMPERATUR-EINSTELLUNG AUF:
Speisen, die das Öl nicht verschmutzen	180/185°C
Panierte Speisen	175/180°C
In Mehl gewälzte Speisen	170°C

HINWEIS! Für die Zubereitung von mit Mehl panierten Speisen muss die Temperatur auf 170°C eingestellt werden. Eine höhere Temperatur hat kein besseres Garergebnis zur Folge, bewirkt jedoch eine frühere Zersetzung des Öls (das Restmehl im Öl verbrennt).

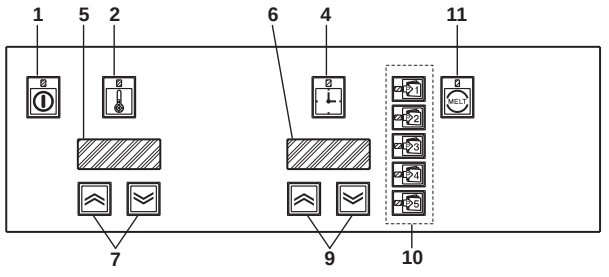
HINWEISE! Während des Garvorgangs eventuelle Speisenrückstände im Öl manuell entfernen. Bei längerem Verbleiben dieser Rückstände ändert das Öl Geschmack und Geruch und muss früher entsorgt werden.

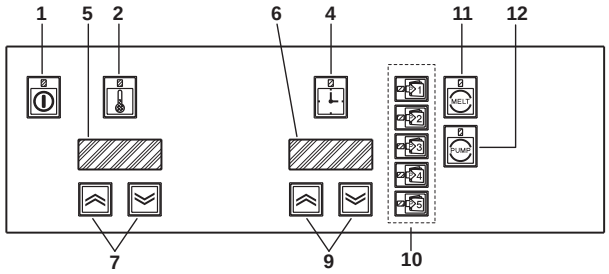
Für eine rasche und zuverlässige Messung des Zersetzungsgrades des Öls ist im Handel erhältliches Lackmuspapier (strips) zu verwenden.

Ausführung „FULL OPTIONAL"



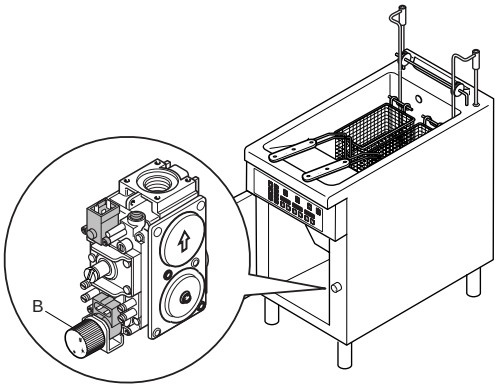
Standardausführung und Ausführung mit Ölfilter





1 - Einschalten ON/OFF
2 - Temperatureinstellung
3 - Start Programm linker Korb
4 - Start Programm rechter Korb
5 - Display Temperaturen (Arbeitstemperatur und Sollwert)
6 - Display Programmdauer (links und rechts)
7 - Temperatureinstellung (auf / ab)
8 - Einstellung Programmdauer linker Korb (auf / ab)
9 - Einstellung Programmdauer rechter Korb (auf / ab)
10 - Gespeicherte (oder speicherbare) Programme
11 - Zyklus „Melting" (Off / On: Der Melting-Zyklus startet beim Einschalten, falls der Thermostat eine Betriebstemperatur unter 70°C erfasst)
12 - Einschalten ON/OFF Ölrücklaufpumpe
13 - Einschalten ON/OFF HACCP-Überwachung (Zeit/ Temperatur)

1.1. GASBETRIEBENE GERÄTE



Einschalten

- Der Bedienknopf „B" (im Unterbau) verfügt über folgende Positionen:

V Aus
C Zündung Zündbrenner
A Zündung Brenner

- Den Bedienknopf „B" eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner" drehen.
- Den Knopf „B" ca. 20 Sekunden gedrückt halten, bis die Zündflamme zündet.
- Nach dem Loslassen des Bedienknopfes darf die Zündflamme nicht erlöschen. Im gegenteiligen Fall den Zündvorgang wiederholen.
- Nach der Zündung des Brenners Taste „1" drücken, um das Gerät einzuschalten.

Hinweis! Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu die Tür öffnen und eine Flamme an den Zündbrenner annähern. Gleichzeitig den Bedienknopf „B" für die erforderliche Zeit auf Stellung „Zündung Zündbrenner" gedrückt halten.

1.1.1. INTERLOCK

Das Gasventil ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die nach einem versehentlichen Erlöschen des Zündbrenners dessen erneute Zündung für ca. 60 Sekunden sperrt. Das sich eventuell angesammelte Gas kann auf diese Weise abströmen und die Betriebssicherheit wird somit erhöht.

Ausschalten

- Den Bedienknopf „B" teilweise eindrücken und von „Flamme" auf „Zündung Zündflamme" drehen, wenn sie für späteren Gebrauch weiterbrennen soll.
- Zum Abschalten des Geräts den Knopf „B" etwas eindrücken und auf „Aus" drehen.

1.2. ELEKTROGERÄTE

Einschalten: Die Taste „1" betätigen.
Ausschalten: Die Taste „1" betätigen.

1.3. MELTING

MELTING ist ein „sanfter" Aufwärmzyklus von ca. 20/30 Minuten (in Funktion der Menge und Ausgangstemperatur), mit dem festes Fett in Sicherheit geschmolzen wird und von Raumtemperatur auf 70°C erhitzt wird.
Beträgt die vom Thermostat erfasste Temperatur beim Einschalten (Taste „1") weniger als 70°C, schaltet das Gerät automatisch auf MELTING-Zyklus: Die LED auf Taste „2" leuchtet ROT; auch die LED der Taste „11" (MELT) leuchtet. Am Display „5" werden abwechselnd die Temperatur in °C und die Meldung „MELT" angezeigt.
Bei Verwendung von flüssigem Öl kann der Melting-Zyklus durch Betätigung der Taste „11" ausgeschlossen werden.
Nach dem Ausschluss oder der Beendigung des Melting-Zyklus stellt sich das Gerät automatisch auf die Temperatur- und Zeitwerte des letzten Garzyklus.

1.4. TEMPERATUREINSTELLUNG

- Am Display „5" wird die eingestellte Gartemperatur angezeigt. Um einige Sekunden lang die tatsächliche Öltemperatur im Becken anzuzeigen, die Taste „2" antippen.
- Den eingestellten Wert mit den Tasten „7" erhöhen oder verringern. Die Temperatur am Display wird jeweils um ±1°C geändert (wird die Taste „7" länger gedrückt, ändert sich der Temperaturwert rascher). Nach der Einstellung blinkt das Display „5" drei Sekunden lang, daraufhin wird die angezeigte Temperatur gespeichert.
- Die LED von Taste „2" leuchtet:
  - ROT: Die Öltemperatur hat noch nicht den eingestellten Wert erreicht.
  - GRÜN: Die Öltemperatur entspricht dem eingestellten Wert. Der Garzyklus kann beginnen.

1.5. EINSTELLUNG DER GARZEIT

<u>Ausführung „Full optional"</u>

- Am Display „6" wird die eingestellte Garzeit angezeigt.
- Anhand der Tasten 8/9 den eingestellten Wert erhöhen/senken. Die Zeitänderung am Display beträgt jeweils ±5 sec. und lässt eine Mindestzeit von 00:30 sec. zu. (werden die Tasten „8-9" länger gedrückt, ändert sich der Zeitwert rascher).
- Nach Abschluss der Einstellung blinkt das Display „6" einige Sekunden lang, daraufhin wird der angezeigte Wert gespeichert.
- Anhand der Tasten „3"/„4" wird die Senkbewegung der linken/rechten Hubvorrichtung gesteuert. Am entsprechenden Display „6" beginnt die Rückwärtszählung der eingestellten Zeit. Wenn der Wert 00:00 erreicht ist, endet der Zyklus, die Hubvorrichtung wird aus dem Ölbad angehoben und das Display schaltet auf den zuvor eingestellten Wert um.

<u>Standardausführung und Ausführung mit Ölfilter</u>

Die Garzeit beider Körbe wird an einem einzigen Display eingestellt. Die Garzeit wird nach derselben Folge wie bei der Ausführung „Full optional" eingestellt, das Ende des Garzyklus (Display a 00:00) wird in diesem Fall jedoch durch ein akustisches Signal gemeldet.

1.6. PROGRAMMIERUNG (alle Ausführungen)

Es besteht die Möglichkeit, bis zu fünf unterschiedliche Garprogramme (Tasten „10") zu programmieren: Für jedes Programm können die gewünschte Gartemperatur und - je nach Ausführung - eine oder zwei Garzeiten gespeichert werden (bei Ausführung „Full optional" sind es die Zeiten der beiden Körbe re/li).

Zur Speicherung eines Programms die gewünschten Werte eingeben und die Tasten p1...p5 betätigen, bis die erfolgte Speicherung durch ein akustisches Signal gemeldet wird. Nach dem gleichen Verfahren werden die weiteren Garprogramme gespeichert.

HINWEIS: Zum Zeitpunkt der Installation sind keine Programme gespeichert. Bei jeder nachfolgenden Speicherung wird das vorausgehende Programm gelöscht.

1.6.1. BLOCKIERUNG DER PROGRAMMIERUNG

Die Tastatur kann blockiert werden. Auf diese Weise können nur die zuvor gespeicherten Programme angewandt werden.

Aktivierung/Deaktivierung dieser Option:

- Beim Einschalten des Geräts gleichzeitig die Taste „7" drücken. Am Display erscheint FAST (Fast Food);
- Die Taste „2" drücken: Erscheint am Display Y (Yes), sind die Tasten „7", „8" und „9" gesperrt; erscheint N (No), sind die Tasten „7", „8" und „9" aktiviert.
- Zur Änderung des Parameters (Y/N) die Taste „7" drücken. Mit Taste „2" speichern.
- Zum Verlassen des Menüs Fast Food gleichzeitig die Tasten „3" und „4" drücken.

1.6.2 ANWENDUNG EINES EINGESTELLTEN PROGRAMMS (alle Ausführungen)

- Das Programm mittels einer der Tasten „10" aufrufen; am Display „5" und „6" werden die gespeicherten Werte eingeblendet.
- Die Tasten „3" oder „4" drücken, um den Garvorgang zu starten.

1.7. ÖLFILTER

Das Gerät ist mit folgenden Vorrichtungen ausgestattet:

- Ölsammelbehälter (25 l);
- Einklappbarer Wagen für Ölsammelbehälter;
- Polyesterfilter;

Durch diese Vorrichtungen wird das Garergebnis verbessert und die Wiederverwendbarkeit des Öls verlängert.

Filtrierung des Öls:

- Die Fritteuse ausschalten. (Taste „1").
- Bei ausgeschaltetem Gerät zeigt das Display „5" die Öltemperatur im Becken an, solange sie mindestens 70ºC beträgt.
- Sicherstellen, dass Wagen, Sammelbehälter und Filter korrekt unter dem Ablass positioniert sind.

ACHTUNG: Um die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten, darf das Öl nur gefiltert werden, wenn seine Temperatur weniger als 90°C beträgt.

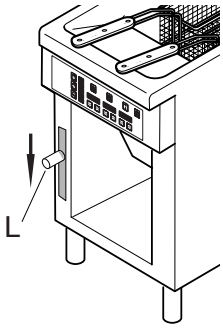
- Den Hahn öffnen; hierzu den Griff langsam im Uhrzeigersinn drehen. Vorsichtig vorgehen, um nicht mit dem heißen Öl in Kontakt zu kommen.
- Das Öl fließt rasch durch den Abfluss ab. Der Polyesterfilter gewährleistet eine sichere mechanische Filterung des Öls.
- Den Griff gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Ablasshahn zu schließen.

1.7.1 AUTOMATISCHER RÜCKLAUF DES ÖLS

(Ausführung „Full optional" oder mit Ölfilter)

Für den Rücklauf und die automatische Filtrierung des Öls ist eine Zahnradpumpe installiert.

- Die Fritteuse ausschalten. (Taste „1").
- Den Bedienknopf „L" (siehe Abb.) ganz nach unten schieben.



- Die Taste „12" bis zur Aktivierung der Pumpe drücken, die das Öl vom Sammelbehälter zum Becken befördert. Am Display warnt die Meldung „Hot" vor der hohen Öltemperatur.
- Etwa vier Minuten warten, bis der Behälter entleert ist (die Dauer hängt von der Öltemperatur ab). Je geringer sie ist, umso länger dauert die Filtrierung).
- Durch erneute Betätigung der Taste „12" die Ölpumpe abschalten.
- Den Bedienknopf „L" ganz nach oben verstellen.

HINWEIS: Wird bei eingeschalteter Fritteuse die Taste „12" (PUMP) angetippt, erscheint auf der Anzeige „5" einige Sekunden lang die verstrichene Zeit seit der letzten Betätigung der Ölpumpe.

1.8. FUNKTIONEN H.A.C.C.P. (Ausführung „Full optional")

1.8.1. H.A.C.C.P.-UNTERSTÜTZUNG

Diese Fritteuse unterstützt den Bediener bei der Überwachung eines Garprozesses nach dem HACCP-Verfahren (Hazard Analysis and Critical Control Point): Hierbei wird von einem eingestellten Zyklus ausgegangen, den der Koch als sicher einstuft. Die Fritteuse meldet und speichert eventuelle Anomalien im Vergleich zu den Zyklusparametern.

Zusätzlich zu den fünf normalerweise speicherbaren Garprogrammen kann das Gerät bis zu fünf Programme des Typs HACCP speichern.

Arbeitet die Fritteuse im Modus HACCP-Kontrolle, leuchtet die LED von Taste 13. Gleichzeitig wird die Parameteränderung des laufenden Programms deaktiviert.

Die HACCP-Unterstützung überprüft die Öltemperatur, die während der Ausführung eines HACCP-Programms nie unter einen vom HACCP-Verantwortlichen festgelegten Mindestwert sinken darf.

1.8.2. ANZEIGE UND SPEICHERUNG EINER ANOMALIE

Wenn im Falle eines HACCP-überwachten Zyklus die Öltemperatur unter den festgelegten Mindestwert sinkt, blinkt einerseits das Display 5 und zeigt an, dass die kritische Temperatur erreicht ist. Zum Anderen weist ein akustisches Signal auf die Anomalie hin. Wird der Frittierzyklus ohne Eingriff von außen beendet, wird die Anomalie gespeichert.

1.8.3. MENÜ HACCP: Suche, Anzeige und Löschung gespeicherter Anomalien.

Die Bedienblende kann dazu dienen, gespeicherte Anomalien zu suchen und anzuzeigen. Überdies ist die Fritteuse auf der Innenseite der Bedienblende mit einer Buchse für den Anschluss eines Druckers (Sonderzubehör, Kode F881532) ausgestattet.

HINWEIS: Der Zugriff auf das Menü schließt die Heizfunktionen der Fritteuse aus.

Für den Zugriff auf das Menü:

- Beim Einschalten die Taste „13" gedrückt halten, bis ein akustisches Signal den Zugriff auf das Menü HACCP bestätigt (am Display „5" wird HACP eingeblendet).
- Mit den Tasten „7" werden der Reihenfolge nach die Meldungen Prg, HISt, Prn, ErS und dAtE abgerufen.
- Mit der Taste „2" wird jeweils auf die am Display „5" angezeigten Menüs zugegriffen.

Folgende Funktionen und Meldungen werden am Display 5 angezeigt:

- Prg (Programmierung HACCP-Rezept)
- HISt (Zugriff auf den Bericht der Anomalien)
- Prn (Verwaltung Drucker - Sonderzubehör)
- ErS (Löschen des Berichts)
- dAtE (Einstellung Datum/Uhrzeit interne Uhr)

Mit dem Menü **PRG** (PROGRAM) wird der Programmiermodus des HACCP-Programms aktiviert (maximal fünf verschiedene Programme, nach Erreichen der Höchstzahl werden die zuvor gespeicherten Programme überschrieben). Mit dem Menü **HIST** (HISTORY) wird die Suche und Anzeige der im Speicher abgelegten Anomalien aktiviert (es können über 1000 Anomalien gespeichert werden. Sollte der Speicher gänzlich belegt sein, löschen die neu gespeicherten Anomalien die Informationen mit dem am weitesten zurückliegenden Datum).

Mit dem Menü **Prn** (PRINTER) wird der Modus Verwaltung des als Sonderzubehör erhältlichen Druckers aktiviert.

Mit dem Menü **ErS** (ERASE) erfolgt der Zugriff auf die Funktionen Löschen des Berichts (HISt).

Mit dem Menü **dAtE** (DATE) werden Datum und Zeit der internen Uhr eingestellt. Datum und Uhrzeit können nur geändert werden, wenn das Berichtarchiv leer ist.

1.8.4. SPEICHERN EINES HACCP-PROGRAMMS

Um ein HACCP-Programm zu speichern, müssen zuvor Datum und Uhrzeit eingestellt werden:

- Das Menü HACCP aufrufen (siehe Abs. 1.8.3).
- Die Taste „2" erneut drücken, wenn dAtE erscheint: Auf den Displays werden der Reihe nach Jahr, Monat, Tag, Stunden, Minuten eingeblendet (Stunden von 00 bis 23, Minuten von 00 bis 59).
- Datum und Uhrzeit mit den Tasten „7", „8" und „9" einstellen.
- Jedes Display blinkt fünf Sekunden lang, bevor die Eingabe gespeichert wird.

Nach Eingabe von Datum und Uhrzeit kann ein HACCP-Programm gespeichert werden:

- Das Menü HACCP aufrufen (Abs. 1.7.3);
- Die Taste „2" erneut drücken, wenn Prg erscheint.
- Am Display „5" wird tSEt (Öltemperatur) angezeigt.
- Am Display „6" wird links tmin (Mindesttemperatur) und rechts timE angezeigt (eine Zykluszeit für beide Hubvorrichtungen, da es sich um ein einziges Frittierprogramm handelt).
- Die Temperatur tSEt anhand der Tasten „7" eingeben.

HINWEIS: Die Temperatur muss mindestens 130°C betragen.

- Die Temperatur tmin anhand der Tasten „8" eingeben.

HINWEIS: Die Temperatur muss mindestens 120°C betragen.

- Die Zeit timE anhand der Tasten „9" eingeben.

HINWEIS: Die Zeit muss mindestens 30 Sekunden betragen.

- Um das Rezept zu speichern, eine Taste „10" gedrückt halten, bis die erfolgte Speicherung durch das akustische Signal bestätigt wird (es wird empfohlen, ein schriftliches Verzeichnis der zu jeder Taste p1…p5 eingestellten Programme und des Speicherungsdatums anzulegen).
- Mit Taste „13" das Menü verlassen.

1.8.5. AKTIVIERUNG DER HACCP-KONTROLLE

Zur Aktivierung eines HACCP-kontrollierten Frittierzyklus:

- Taste „13" (HACCP) ein Mal drücken: Die LED leuchtet ROT auf; mit Taste „10" (p1, …p5) kann eines der zuvor gespeicherten HACCP-Programme abgerufen werden.
- Auf den Displays werden die entsprechenden Einstellungen angezeigt.

Ab diesem Punkt sind lediglich folgende Optionen freigegeben:

- Zyklusaktivierung (Tasten „3" und „4");
- Deaktivierung der HACCP-Kontrolle (Taste „13");
- Abschalten der Fritteuse (Taste „1").

Alle sonstigen Funktionen werden nur freigegeben, falls der Alarm HACCP ausgelöst oder die Funktion HACCP deaktiviert wird.

1.8.6. ALARM HACCP

Beim Eintreten der Bedingungen, die das HACCP-Alarmsignal auslösen, kann auf zwei Arten eingegriffen werden:

- die Zeit des laufenden Garzyklus erhöhen;
- die HACCP-Kontrolle ausschließen.

Falls keine der beiden Operationen ausgeführt wird, wird die Anomalie unter Angabe folgender Daten gespeichert:

- Jahr, Monat, Tag;
- Stunde und Minuten der Erfassung der Anomalie;
- eingestelltes Frittierprogramm (1 bis 5);
- eingestellte Temperatur;
- erreichte Mindesttemperatur.

Hinweis! Die Mindesttemperatur ist der bezeichnende Wert der Anomalie.

1.8.8. ANZEIGE DATEN DES BERICHTARCHIVS DER ANOMALIEN

- Das Menü HACCP aufrufen (siehe Abs. 1.8.3).
- Die Taste „2" erneut drücken und HISt anwählen: Auf den Displays „5" und „6" wird das aktuelle Datum (Jahr, Monat, Tag) angezeigt.
- Mit den Tasten „7" und „8" das gewünschte Datum (Jahr, Monat, Tag) anwählen und mit „2" quittieren.
- Am Display „5" wird die Uhrzeit (Stunden, Minuten) zu Beginn der Überwachung angezeigt. Die LED unter der Programmtaste p1….p5 der gespeicherten Anomalie leuchtet auf. Mit den Tasten „7" werden am Display „5" Stunde und Minuten der Anomalie und am linken Display „6" die eingestellte Temperatur abgerollt. Auf dem rechten Display „6" werden abwechselnd die eingestellte und die tatsächliche Mindesttemperatur und/oder die eingestellte Garzeit und die bis zum Abschluss fehlende Zeit eingeblendet. Schließlich wird die Uhrzeit zu Ende der Überwachung eingeblendet.
- Mit Taste „13" (HACCP) das Menü verlassen.

1.8.9. AUSDRUCK DATEN DES BERICHTARCHIVS DER ANOMALIEN

Nach dem Anschluss des als Sonderzubehör erhältlichen Druckers (F881532) wird das Menü PRN freigegeben:

- Das Menü HACCP aufrufen (siehe Abs. 1.8.3).
- Die Taste „2" erneut drücken und PRN anwählen.
- Wie für die Anzeige des Berichts das Datum anwählen und erneut mit Taste „2" bestätigen: Daraufhin werden die Daten bezüglich des angewählten Tages/Monats/Jahres ausgedruckt.

Auf dem Druck werden die erfassten und gespeicherten Anomalien folgendermaßen wiedergegeben:

- Jahr/Monat/Tag (JJJJ MM TT)
- Stunde Beginn (Hi)/Ende (Hf) der Überwachung HACCP (Hi = hh:mm - Hf = hh:mm)
- Programmnummer (PRG Nº…)
- Eingestellte Temperatur (TSET = XºC)
- Eingestellte Mindesttemperatur (TMI = XºC)
- Tatsächlich erreichte Mindesttemperatur (TME = XºC)

Um das gesamte Archiv auszudrucken, die Taste „11" (MELT) drücken: Am Display erscheint die Meldung ALL. Mit Taste „2" bestätigen.

- Das Menü mit Taste 13 verlassen.

1.8.10. LÖSCHEN DER GESPEICHERTEN DATEN

Hinweis: Falls der Speicher voll ist, überschreibt jede nachfolgende Speicherung die jeweils älteste Speicherung.
Um die gespeicherten Daten von Hand zu löschen:

- Das Menü HACCP aufrufen (siehe Abs. 1.8.3).
- Mit Taste „2" erneut ErS aufrufen.
- Das Datum aufrufen, vgl. Abs. 1.8.8.
- Taste „2" drücken, um die Daten des angewählten Datums zu speichern.

Hinweis: Mit Taste „11" (MELT) wird die Löschung des gesamten Archivs freigegeben.

Alarmmeldungen

E1_: Temperatursonde außer Betrieb (Kurzschluss);
E2_: 1) Temperatursonde außer Betrieb (nicht angeschlossen);
2) Heizelement nicht funktionstüchtig;
Eh_: Öltemperatur hoch.

VI. REINIGUNG UND WARTUNG

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

ACHTUNG!
Die Wartungsarbeiten der Maschine dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden, die mit persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe, Handschuhe, Augenschutz, Schutzkleidung usw.) und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

ACHTUNG!
Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.

ACHTUNG!
Ziehen Sie vor allen Eingriffen an der Maschine immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

1.1 EINFÜHRUNG

Die Maschinen sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Maschine dienen. Der Hersteller warnt daher den Benutzer, diese Vorrichtungen zu entfernen oder eigenmächtig zu ändern.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung derselben verursacht sind.

1.2. SCHUTZVORRICHTUNGEN DER MASCHINE

1.2.1 Schutzvorrichtungen

Die Maschine ist mit folgenden Schutzvorrichtungen ausgestattet:
- fest eingebaute Schutzvorrichtungen (z. B: Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die an der Maschine und/oder dem Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und die nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können;
- aufklappbare Zugangstüren zur elektrischen Maschinenausrüstung, die bei vom Stromnetz getrennter Maschine nur mit Werkzeugen geöffnet werden können.

ACHTUNG!
Einige Abbildungen der Anleitung zeigen die Maschine oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, die Maschine ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu verwenden.

1.2.2 AN DER MASCHINE ODER IN IHREM ARBEITSBEREICH ANZUBRINGENDE SICHERHEITSHINWEISE

GEFAHR	BEDEUTUNG
	VERBRENNUNGSGEFAHR
	STROMSCHLAGGEFAHR

ACHTUNG!
Es ist verboten, die an der Maschine angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen oder unlesbar zu machen.

1.2.3 AUSSERDIENSTSTELLUNG

Machen Sie vor der Außerdienststellung die Maschine unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel vom Stromnetz trennen.

1.2.4 GEBRAUCHS- UND WARTUNGSHINWEISE

Beim Maschinengebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur.
Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
• direkt durch geeignete Lösungen bei der Planung der Maschine,
• indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
Es ist verboten, an sich bewegenden Maschinenteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen.
Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden. Für den effizienten und störungsfreien Maschinenbetrieb muss die Maschine regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden. Insbesondere müssen regelmäßig die Funktionstüchtigkeit aller Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen überprüft werden, die bei Beschädigungen zu ersetzen sind.

1.2.5 VERNÜNFTIGERWEISE VORHERSEHBARE FEHLANWENDUNGEN

Als Fehlanwendung ist jeder Maschinengebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Maschinenbetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit des Personals gefährden und Maschinenschäden verursachen können.
Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendungen sind anzusehen:
• unterlassene regelmäßige Wartung, Reinigung und Kontrolle der Maschine;
• Änderungen an dem Aufbau oder der Funktionslogik;
• Änderungen an den Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen;
• Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch das Fachpersonal, die Techniker oder das Bedienpersonal;
• Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z.B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
• die Lagerung von brennbarem oder feuergefährlichem Material in Maschinennähe, das nicht mit der Tätigkeit kompatibel ist und nichts mit der laufenden Arbeit zu tun hat;
• falsche Installation der Maschine;
• auf die Maschine steigen;
• Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen der Maschine;
• sonstige Verhaltensweisen, die zu Gefährdungen führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

ACHTUNG!
Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind verboten!

1.2.6 RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert das Personal über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Bei der Installation der Maschine werden ausreichende Freiräume gelassen, um diese Risiken einzuschränken.
Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um die Maschine:
• immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein;
• sauber und trocken sein;
• gut beleuchtet sein.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt: Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	BESCHREIBUNG DER RESTGEFÄHRDUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/Abschürfungen (z. B.: Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Teile der Maschine ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlaggefahr	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben.
Kippgefahr von Lasten	Während der Versetzung der Maschine oder der verpackten Maschinen durch Verwendung ungeeigneter Hubmittel oder falsche Lastverteilung.

2. NORMALER MASCHINENGEBRAUCH

2.1 EIGENSCHAFTEN DES GESCHULTEN BEDIENPERSONALS DER MASCHINE

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift. Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Maschinenbetriebs.

2.2 EIGENSCHAFTEN DES WARTUNGSPERSONALS DER MASCHINE

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

• dass sie das Handbuch gelesen und verstanden haben;

• dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;

• dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Maschinengebrauch erhalten haben.

2.3 FACHPERSONAL DER MASCHINE

Es muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

• Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung für die Maschinenführung;

• ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse,

um die Anleitung zu lesen und den Inhalt zu verstehen;

• genaues Verständnis der Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme;

• ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;

• Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss das Fachpersonal der Maschine folgende Anweisungen befolgen:

• die Maschine sofort außer Betrieb setzen.

3. REINIGUNG UND WARTUNG DER MASCHINE

ACHTUNG!
Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten jeder Art ist das Gerät mit der in Aus-Stellung verriegelbaren Vorrichtung von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.

ACHTUNG!
Während der Wartungsarbeiten müssen das Netzkabel und der Stecker für den Techniker, der die Arbeit ausführt, immer sichtbar sein.

ACHTUNG!
Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren. Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.

ACHTUNG!
Geeignete persönliche Schutzausrüstungen verwenden (Schutzhandschuhe).

3.1 REGELMÄSSIGE WARTUNG

Das Netzkabel häufig auf den ordnungsgemäßen Zustand überprüfen und bei Bedarf durch eine Fachkraft ersetzen lassen. Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) kontrollieren lassen.

ACHTUNG!
Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen.

3.2 VORSICHTSMASSNAHMEN BEI DER WARTUNG

Die normalen Instandhaltungsarbeiten können auch von ungeschulten Kräften unter Befolgung der nachstehenden Anweisungen ausgeführt werden. **Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.**

3.3 REINIGUNG DES GERÄTES UND DES ZUBEHÖRS

Vor der Anwendung sind die Innenteile und das Zubehör mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife oder mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90% biologisch abbaubar sind (um die Einleitung von Schadstoffen in die Umwelt zu minimieren); anschließend nachspülen und sorgfältig trocken reiben. Für die Reinigung keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z.B. Triäthylen usw.) oder Scheuerpulver verwenden. Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl mit einem leicht mit Vaselinöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.

ACHTUNG!
Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

3.4 LÄNGERE STILLSTANDZEITEN

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselinöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die mit Strom betriebenen Geräte müssen mindestens 45 Minuten lang auf der geringsten Leistungsstufe eingeschaltet werden, um eine zu rasche Verdampfung der angesammelten Feuchtigkeit zu vermeiden, was zu einem Schaden an diesem Element führen würde.

ACHTUNG!
Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Sicherheitsbedingungen der Maschine hergestellt werden.

Nach Beendung der Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass die Maschine sicher in Betrieb genommen werden kann und dass insbesondere die Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen voll funktionstüchtig sind.

ACHTUNG!
Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten.
Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

3.5. AUSSENTEILE

SATINIERTE STAHLOBERFLÄCHEN (täglich)

- Sämtliche Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen entfernen; hierzu Seifenwasser verwenden, mit oder ohne Reinigungsmittel, das mit einem Tuch oder Schwamm aufgetragen wird. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: Kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: Zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Die Satinierung muss ggf. wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

3.6. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

SAMMELBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. aus Auffangwannen, Schubladen oder sonstigen Sammelbehältern entleeren. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Die Behälter entleeren, wenn sie nahezu voll sind.

HINWEIS! Bei den Elektrogeräten muss das Eindringen von Wasser in die Elektrokomponenten unbedingt vermieden werden: Eindringendes Wasser kann Kurzschlüsse und Stromverluste verursachen und das Ansprechen der Schutzvorrichtungen des Gerätes bewirken.

3.7. FILTER

Durch die Verwendung von Ölfiltern kann die Dauer des Öls verlängert werden. Gleichzeitig wird bei seiner Wiederverwendung ein besseres Garergebnis erzielt.

Den Filter zur Reinigung aus seiner Aufnahme entnehmen. Mit Fett verschmutzten Filter mit fettlösender Seife waschen, ausspülen und vor dem erneuten Einbau gut trocknen.

Falls der Filter beschädigt oder übermäßig verschmutzt ist, sollte er ausgewechselt werden.

3.8. INNENTEILE (alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeitsgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

- Den Zustand der Innenteile überprüfen.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.

HINWEIS ! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: **intensive** Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

3.9 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

ACHTUNG!
VOR DER AUSFÜHRUNG VON ARBEITSGÄNGEN DER AUSSERORDENTLICHEN WARTUNG GEEIGNETE PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN ANZIEHEN.

Die außerordentliche Wartung muss von Fachpersonal durchgeführt werden, das ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern kann.

Über dem Gerät muss genügend Freiraum für die Luftzirkulation vorhanden sein. Der Luftfluss darf nicht durch Tabletts, Pappkartons, Vasen oder andere Gegenstände behindert werden; sollte dies der Fall sein, diese sofort entfernen.

3.9.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- Keine Zündung des Zündbrenners

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen.
- Die elektrische Zündung oder das Kerzenkabel ist beschädigt.
- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.

- Der Zündbrenner erlischt nach dem Loslassen des Bedienknopfs für die Zündung

Mögliche Ursachen:

- Das Thermoelement ist nicht korrekt angeschlossen oder die Thermostatkabel sind abgetrennt.
- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen oder ist defekt.

- Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Der Arbeitsthermostat ist nicht stromversorgt.
- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Arbeitsthermostat ist defekt.
- Die Thermostatkabel sind abgetrennt.

- Die Temperaturregelung ist nicht möglich

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Der Thermostat ist defekt.

3.9.2 WARTUNGSINTERVALLE

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den effektiven Betriebsbedingungen der Maschine und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab; es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben. Es ist jedoch angebracht, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen die Maschine sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Es wird außerdem empfohlen, mit dem Kundendienst einen Vertrag für die vorbeugende und programmierte Wartung abzuschließen.

3.9.3 REGELMÄSSIGE WARTUNGSEINGRIFFE

Zur Gewährleistung eines konstant hohen Wirkungsgrads der Maschine sollten die Kontrollen mit der in der Tabelle angegeben Häufigkeit ausgeführt werden:

WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	HÄUFIGKEIT
WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	**Täglich**
Normale Reinigung	
Allgemeine Reinigung der Maschine und des umgebenden Bereichs	**Halbjährlich**
Reinigung der Innenteile	
Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	**Jährlich**
Bedienelemente	
Kontrolle des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben. Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.	**Jährlich**
Maschinenstruktur	
Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme etc.) der Maschine.	**Jährlich**
Sicherheitszeichen	
Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitszeichen.	**Jährlich**
Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose	
Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen).	**Jährlich**
Außerordentliche Wartung der Maschine	

Die Maschine wurde für eine Lebensdauer von ca. zehn Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme der Maschine) ist eine Generalüberholung der Maschine fällig. Einige Beispiele der auszuführenden Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;
- Überprüfung und Austausch der Bolzen und Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.

ACHTUNG!
Die Wartungs- und Kontrollarbeiten der Maschine und ihre Überholung dürfen nur von geschulten Fachkräften oder durch den Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessenen persönlichen Schutzausrüstungen (Sicherheitsschuhe und Handschuhe) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.

ACHTUNG!
Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder durch den Kundendienst ausgeführt werden.

3.9.4 DEMONTAGE

Falls ein Auseinanderbau mit nachfolgendem Wiederzusammenbau des Gerätes notwendig ist, muss sichergestellt werden, dass die verschiedenen Teile in der richtigen Reihenfolge zusammenbaut werden (sie sollten beim Ausbau am besten gekennzeichnet werden).
Vor der Zerlegung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile nachgeben oder beschädigt werden könnten. Vor der Zerlegung sind folgende Vorbereitungen zu treffen:

- alle in der Maschine vorhandenen Teile entnehmen;
- die Stromversorgung der Maschine abschalten;
- den Arbeitsbereich absperren;
- ein Warnschild “Maschinenwartung - nicht einschalten” anbringen;
- die Demontagearbeiten ausführen.

ACHTUNG!
Alle Demontagearbeiten müssen bei abgeschalteter und kalter und von allen Energiequellen (Wasser - Gas - Strom) getrennter Maschine ausgeführt werden.

ACHTUNG!
Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen der PSA verbindlich vorgeschrieben.

ACHTUNG!
Bei den Demontagearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

3.8.5 AUSSERBETRIEBNAHME

Falls eine Reparatur der Maschine nicht möglich ist, muss diese außer Betrieb genommen und der Schaden durch ein entsprechendes Schild angezeigt werden. Den Kundenservice des Herstellers anfordern.

4. ENTSORGUNG DER MASCHINE

ACHTUNG!
DIE DEMONTAGEARBEITEN MÜSSEN DURCH FACHPERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG!
ALLE ARBEITEN AN DER ELEKTRISCHEN ANLAGE DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VON EINER ELEKTROFACHKRAFT AN DER SPANNUNGSLOSEN ANLAGE AUSGEFÜHRT WERDEN.

4.1 MÜLLENTSORGUNG

Am Ende der Gerätelebensdauer ist das Gerät ordnungsgemäß zu entsorgen.
Eine provisorische Lagerung von Sondermüll ist im Hinblick auf eine Entsorgung mittels definitiver Behandlung und/oder Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

4.2 VERFAHREN ZUR GROBEN DEMONTAGE DES GERÄTS

Vor der Verschrottung der Maschine muss ihr Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob Strukturteile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.
Bei der Entsorgung der Maschinenteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B.: Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.). In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetzgebungen, daher sind die Vorschriften der Gesetzgebung und der Behörden des Landes zu beachten, in dem die Demolierung erfolgt. Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierte Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben. Bei der Demontage des Gerätes die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlschranks um Sondermüll handelt.

Das Symbol L auf dem Produkt bedeutet, dass dieses **nicht** als Hausmüll angesehen werden darf, sondern vorschriftsmäßig zu entsorgen ist,umumwelt- und gesundheitsschädliche Auswirkungen jeder Art zu vermeiden.
Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.

ACHTUNG!
Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel entfernt wird.

ACHTUNG!
Bei der Verschrottung der Maschine müssen die “CE”-Kennzeichnung, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.

5. BEILIEGENDE DOKUMENTATION

- Prüfberichte
- Elektrischer Schaltplan
- Installationsplan